



Anleitung

Magdalenas Lebkuchen

DAS BRAUCHEN SIE: Pergament- oder Backpapier, Pappkarton, Bleistift, Schere, Cutter.

Vorlagen auf feste Pappe übertragen und mit dem Cutter ausschneiden. Am Vortag den Grundteig für Lebkuchen (siehe Rezept S. 2) zubereiten. Am Folgetag die Tierschablonen auf den dünn ausgerollten Lebkuchenteig legen und mit einem spitzen Messer um die Schablonen schneiden. Restlichen Teig abziehen. Kekse mit Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Für die Verzierung werden die Papierschablonen als Vorlage neben die fertigen Lebkuchen gelegt. Den Eiweiß-Zuckerguss (siehe Rezept S. 2) in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, die Kekse damit verzieren und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

GRUNDTEIG LEBKUCHEN

FÜR DIE LEBKUCHENTIERE

360 g Mehl
15 g Lebkuchengewürz
3 Tl Backkakao
1 Prise Natron
110 g weiche Butter
110 g brauner Zucker
200 g Zuckerrübensirup
Salz
1 Ei (Kl. M)

1 Am Vortag Mehl mit Lebkuchengewürz, Backkakao und Natron mischen. Die Butter mit Zucker, Sirup und 1 Prise Salz in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Mixers zu einer homogenen Masse verrühren. Dann das Ei unterrühren. Die Mehlmischung portionsweise mit den Knethaken des Mixers untermengen.

2 Den klebrigen Teig auf bemehlter Fläche zum Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kalt stellen.

EIWEISS-ZUCKERGUSS

FÜR CA. 3 BLECHE KEKSE

1 Eiweiß (Kl. M)
1 Tl Zitronensaft
Salz
250 g Puderzucker
außerdem: Einwegspritzebeutel

1 Eiweiß mit Zitronensaft und 1 Prise Salz steif schlagen. Den Puderzucker bei niedriger Stufe esslöffelweise untermixen. Zum Schluss noch mal auf höchster Stufe durchmixen, bis der Eischnee dick und glänzend ist sowie Spitzen zieht.

2 Zuckerguss in den Spritzebeutel füllen und je nach Dekoidee eine passend große Spitze (besser etwas zu klein als zu groß) abschneiden und das Gebäck damit verzieren. Guss gut durchtrocknen lassen.

LEBKUCHENKEKSE

1 x Grundteig Lebkuchen (s. links)

1 x Eiweiß-Zuckerguss (s. links)

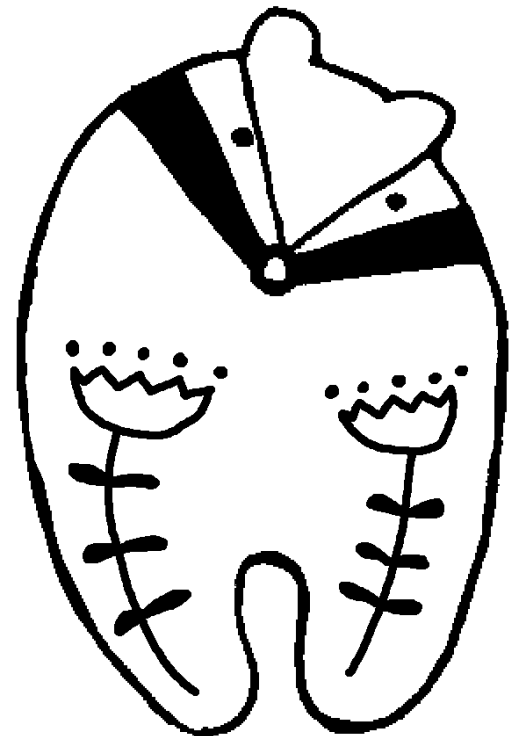
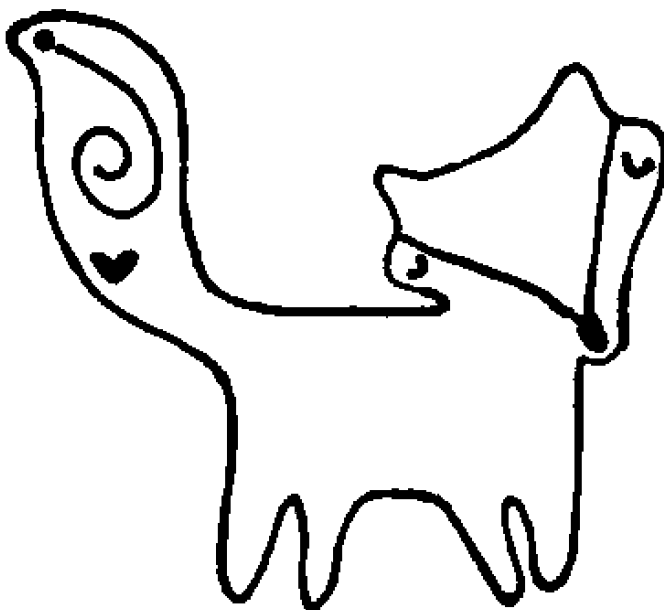
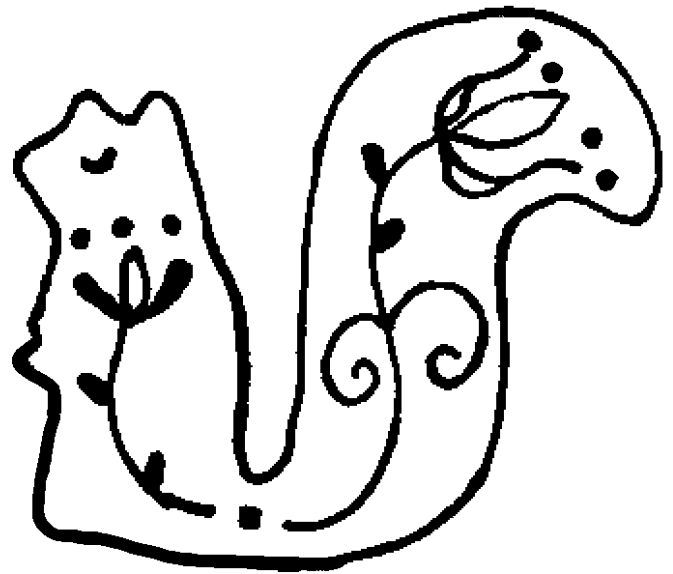
außerdem: Pappschablonen von den gewünschten Motiven (über livingathome.de/lebkuchen) oder Plätzchenausstecher

1 Ofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Teig portionsweise auf bemehlter Fläche 4–6 mm dick ausrollen. Motive ausstechen und mit Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Restteig verkneten und ebenso weiterverarbeiten. Bleche nacheinander auf mittlerer Schiene 12–15 Minuten backen, bis die Lebkuchenecken sich leicht bräunen. Herausnehmen und sehr gut abkühlen lassen. Die Kekse nach Belieben mit Zuckerguss verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40 MINUTEN
PLUS KÜHL- UND BACKZEIT

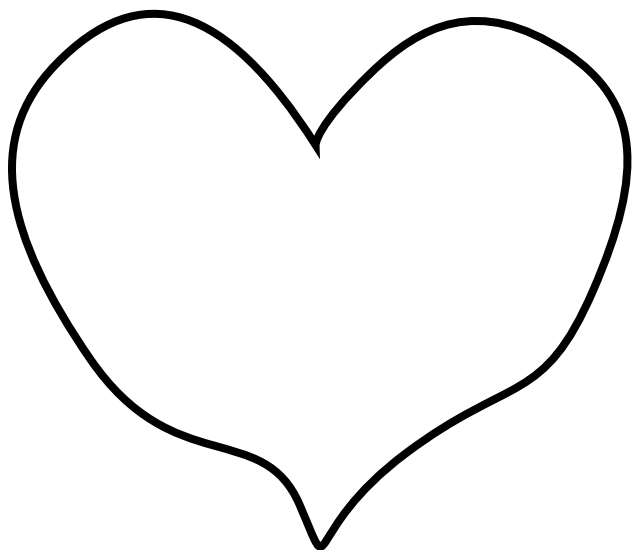
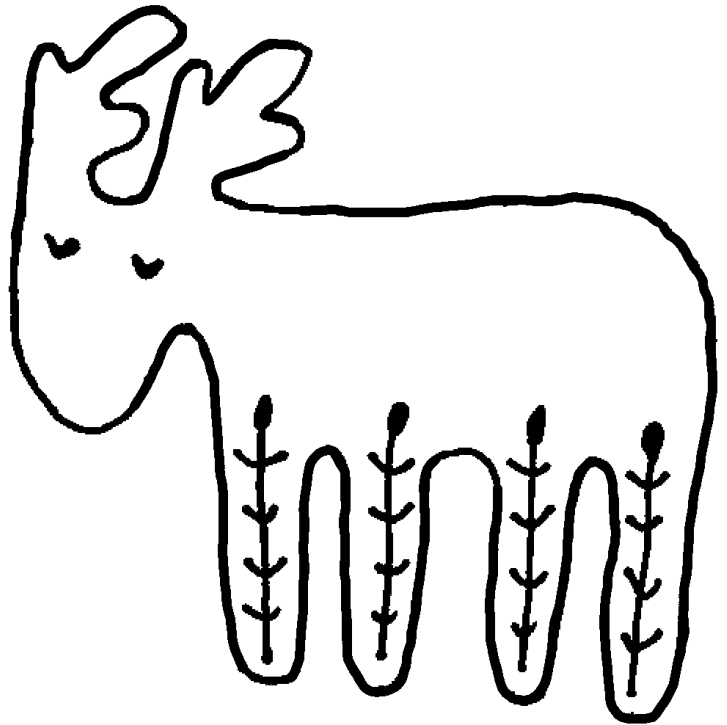
Anleitung

Lebkuchenfiguren



Anleitung

Lebkuchenfiguren



Anleitung

Lebkuchenfiguren

